MANDELSTANGERL

QimiQ VANTAGGI

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Backstabil (AFI)

15

semplicement

INGREDIENTI PER 650 G

175 g	Burro,
75 g	Zucchero a velo
75 g	QimiQ Classic,
100 g	Mandorle,
	Midollo de 1 baccello di vaniglia
175 g	Farina,
1	Tuorlo d’uovo,
50 g	Scaglie di mandorle, zum Bestreuen

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Butter mit Staubzucker schaumig schlagen. Ungekühltes QimiQ Classic löffelweise einrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Masse in einen Spritzsack mit einer 1 cm großen Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Stangerl dressieren. Mit Eidotter bestreichen und mit Mandelsplitter bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.